

Alles aus Milch: Käse- und Butterworkshop der 10BFE

Am 28. Februar 2019 besuchte uns Sabine Kreuder von der VARIUS Ernährungsberatung, um mit uns einen von der Landesvereinigung Milch geförderten Workshop abzuhalten. Im Unterricht behandelten wir dazu passend das Thema „Milch und Milchprodukte“; so hatten wir schon ein gewisses Grundwissen.

Erhitzter Milch wurde Dickmilch zugegeben und schließlich Lab hinzugefügt, um daraus leckeren Frischkäse und Schnittkäse herzustellen. Während dieser im Kühlhaus reifte, stellten wir Bananen-Joghurt selbst her. Höhepunkt war schließlich die Butterherstellung: In einem Becherglas wurde warme Sahne so lange geschüttelt, bis sich der Rahm und somit die Butter abgesetzt hatte.



Unsere Produkte haben wir dann zum Abschluss zusammen mit dem am Vortag selbstgebackenen Brot bei einem leckeren Büffet verköstigt. Dies war ein spannender und lehrreicher Tag!

